

## Bosco di Inizio Estate

～初夏の森～

### BEEF TARTARE, POMODORO FERMENTATO, CAPPERI, CRACKER DI RISO

*Beef with fermented tomatoes, capers, and rice*

牛肉

発酵トマト ケッパー 米

### CHITARRA CON PESCE SPADA, AGRUME GIAPPONESE, ZAFFERANO

*Chitarra with swordfish, Unagold, and saffron*

キタッラ

めかじき 宇和ゴールド サフラン

○

Or

または

### TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

*Sweet tomato and sea urchin tagliolini*

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹——+1,200yen

### ISAKI, POLIPO, CAPESANTE, BARBABIETOLE

*Chicken grunt with octopus, scallops, beets, and edible flowers*

いさき

蛸 帆立貝 ビーツ エディブルフラワー

○

Or

または

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE AL VAPORE

*Grilled beef fillet with seasonal steamed vegetables*

国産牛フィレ肉

季節の温野菜——+1,850yen

### SELEZIONE DI DOLCI

*Selection of homemade desserts*

選べるデザート

### CAFÉ, ESPRESSO E TE

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

【平日】 Weekdays 6,300

ペアリングワイン3杯付 wine pairing 3 glasses +3,600

*Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.  
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。*

## Bosco di Inizio Estate

～初夏の森～

### BEEF TARTARE, POMODORO FERMENTATO, CAPPERI, CRACKER DI RISO

*Beef with fermented tomatoes, capers, and rice*

牛肉

発酵トマト ケッパー 米

### CHITARRA CON PESCE SPADA, AGRUME GIAPPONESE, ZAFFERANO

*Chitarra with swordfish, Unagold, and saffron*

キタッラ

めかじき 宇和ゴールド サフラン

○

Or

または

### TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

*Sweet tomato and sea urchin tagliolini*

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹——+1,200yen

### ISAKI, POLIPO, CAPESANTE, BARBABIETOLE

*Chicken grunt with octopus, scallops, beets, and edible flowers*

いさき

蛸 帆立貝 ビーツ エディブルフラワー

○

Or

または

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE AL VAPORE

*Grilled beef fillet with seasonal steamed vegetables*

国産牛フィレ肉

季節の温野菜——+1,850yen

### SELEZIONE DI DOLCI

*Selection of homemade desserts*

選べるデザート

### CAFÉ, ESPRESSO E TE

*Coffee, espresso or tea*

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

### 【土日祝】Weekend 6,800

ペアリングワイン 3杯付 wine pairing 3 glasses +3,600

*Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.  
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。*

**Godiamoci Il Pranzo**  
～優雅なひととき～

**BEEF TARTARE, POMODORO  
FERMENTATO, CAPPERI, CRACKER DI RISO**

*Beef with fermented tomatoes, capers, and rice*  
牛肉  
発酵トマト ケッパー 米

**CHITARRA CON PESCE SPADA,  
AGRUME GIAPPONESE, ZAFFERANO**

*Chitarra with swordfish, Uwagold, and saffron*  
キタツラ  
めかじき 宇和ゴールド サフラン  
○  
Or  
または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI  
E RICCIO DI MARE**

*Sweet tomato and sea urchin tagliolini*  
タリオリーニ  
高糖度トマト 雲丹——+1,200yen

**ISAKI, POLIPO, CAPESANTE,  
BARBABIETOLE**

*Chicken grunt with octopus, scallops, beets,  
and edible flowers*  
いさき  
蛸 帆立貝 ビーツ エディブルフラワー

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO  
CON SALTATE DI FEGATO  
E SALSA DI TARTUFO**

*Grilled beef fillet with truffle sauce*  
国産牛フィレ肉  
トリュフ

**SELEZIONE DI DOLCI**

*Selection of homemade desserts*  
選べるデザート

**CAFÉ, ESPRESSO E TE**

*Coffee, espresso or tea*  
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

9,500

ペアリングワイン 4 杯付  
wine pairing 4 glasses +4,800

*Menu items are subject to change  
depending on availability and seasonality.*

仕入れ状況により  
メニュー内容が変わる場合があります。

**Il Giardino**  
～庭園～

『黒毛和牛特別コース』

**SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI**

*Three assorted kinds of small appetizers*  
3種のアンティパストミスト

**CHITARRA CON PESCE SPADA,  
AGRUME GIAPPONESE, ZAFFERANO**

*Chitarra with swordfish, Uwagold, and saffron*  
キタツラ  
めかじき 宇和ゴールド サフラン

○  
Or  
または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI  
E RICCIO DI MARE**

*Sweet tomato and sea urchin tagliolini*  
タリオリーニ  
高糖度トマト 雲丹——+1,200yen

**GRIGLIATA DI CONTREFILETTO  
DI MANZO CON SALSA DI TARTUFO NERO**

*Grilled Kuroge Wagyu beef sirloin  
with truffle sauce*  
黒毛和牛サーロイン  
トリュフ

**SELEZIONE DI DOLCI**

*Selection of homemade desserts*  
選べるデザート

**CAFÉ, ESPRESSO E TE**

*Coffee, espresso or tea*  
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

11,700

ペアリングワイン 3 杯付  
wine pairing 3 glasses +3,600

*Menu items are subject to change  
depending on availability and seasonality.*

仕入れ状況により  
メニュー内容が変わる場合があります。

## ANTIPASTI

*Starters*

前菜

### BEEF TARTARE, POMODORO FERMENTATO, CAPPERI, CRACKER DI RISO

*Beef with fermented tomatoes, capers, and rice*

牛肉  
発酵トマト ケッパー 米

2,700

### SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

*Three assorted kinds of small appetizers*

3種のアンティパストミスト

3,300

## I PRIMI PIATTI

*First Courses*

スープ・パスタ・リゾット

### MINISTRA ALLA DODICIVERDURE STAGIONI

*Seasonal twelve-vegetable minestrone soup*

12種類の野菜で作った  
ミネストローネスープ

1,950

### RISOTTO ALLA MILANESE CON BRASATO DI OSSOBUCCO

*Risotto Milanese with braised osso bucco*

ミラノ風サフランリゾット  
オーソブッコのラグー添え  
グレモラータ風味

3,500

### TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

*Sweet tomato and sea urchin tagliolini*

タリオリーニ  
高糖度トマト 雲丹

4,700

### CHITARRA CON PESCE SPADA, AGRUME GIAPPONESE, ZAFFERANO

*Chitarra with swordfish, Umagold, and saffron*

キタツラ  
めかじき 宇和ゴールド サフラン

3,200

### SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALSA DI ASTICE

*Homemade spaghetti with seafood and lobster sauce*

海の幸の自家製スパゲッティ  
滑らかなオマール海老のソース

3,800

## SECONDO PIATTI

*Main Courses*

メインコース

### ISAKI, POLIPO, CAPESANTE, BARBABIETOLE

*Chicken grunt with octopus, scallops, beets, and edible flowers*

いさき  
蛸 帆立貝 ビーツ エディブルフラワー

5,300

### GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

*Grilled beef fillet with steamed vegetables*

国産牛フィレ肉  
季節の温野菜

8,500

### TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

*Sautéed beef sirloin  
with steamed vegetables*

和牛サーロイン  
スチーム野菜

9,100

### BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO KOBE

*Kobe beef sirloin steak*

神戸牛サーロインのステーキ (150g)

18,000

※ランチタイムで使用しているお米は  
国産米イタリア種 100%でございます

*Menu items are subject to change depending on  
availability and seasonality.*

仕入れ状況によりメニュー内容が  
変わる場合があります。

## DOLCE

*Dessert*

デザート 下記よりお選びください

# IL TEATRO

### ORIGINALE DE TIRAMISU

*Original tiramisu, Il Teatro style*

イル・テアトロオリジナルティラミス+550yen

### CANNOLO DI FRAGOLE E CASSATA

*Strawberry cannoli and cassata*

苺のカンノーロとカッサータ

### BABBÀ, GELATINA ALLA FRUTTA CON MENTA

*KAGOSHIMA "DAIYAME" Shochu soda baba,  
seasonal fruits with mint jelly*

鹿児島 DAIYAME ソーダのババ  
冷たいフルーツとミントのジュレ

### MOUSSE ALLA PESCA, GELATINA AL LIMONE, SALSA DI PESCA ROSSA

*Lemon cream and peach mousse with peach sauce*  
レモンクリームと桃のムース  
赤桃のソース

### CROSTATA DI MELA CON GELATO AL LATTE JERSEY

*Apple tart with Jersey milk ice cream*  
リンゴのトルタ  
タイムのシュトロイゼル  
ジャージーミルクアイス

### MOUSSE ALLA PRUGNA GIAPPONESE, BALSAMICO E SHISO

*Green Ume mousse with balsamic sauce and Shiso*  
青梅 バルサミコ 紫蘇

### 【食物アレルギーをお持ちのお客様へ】

当施設は、食物アレルギーをお持ちのお客様が、ご家族や友人と一緒にご婚礼・宴会、レストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう細心の注意を払っておりますが、下記の点にご留意ください。ご注文の際は、スタッフにご申告下さい。

### 【留意事項】

- 1、使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しております。
- 2、他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工または調理過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
- 3、ご注文もしくは喫食（ブッフエ等）の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします。

\*食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。\*

*Prices include consumption tax,  
but a service charge of 15% will be collected separately.*

*We respectfully request our guests to refrain  
from the use of cellular phones in the restaurant.*

料金は消費税を含みますが、  
別途サービス料15%を申し受けます。  
恐れ入りますが、携帯電話のご利用はご遠慮  
いただきますようお願い申し上げます。

*Menu items are subject to change depending on  
availability and seasonality.*

仕入れ状況によりメニュー内容が  
変わる場合があります。